

Hrachová kaše

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kyselá okurka 4 ks
- sádlo 40 g
- hladká mouka 20 g
- mletý černý pepř 1 ks
- hrách 400 g
- zakysaná smetana 200 ml
- sůl 1 ks
- bobkový list 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Hrách nasypeme do hrnce, zalijeme vodou, přidáme bobkový list. Těsně před dovařením osolíme. Dále si připravíme světlou jíšku z tuku a mouky (můžeme použít jíšku hotovou).

Uvařený měkký hrách zalijeme smetanou, jíškou a přidáme nakrájené okurky. Za stálého míchání vše společně povaříme.

Hotovou kaši podáváme s vařeným uzeným nebo jiným masem. Přidat můžeme vejce natvrdo, pečivo a kyselou okurku.